

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002年8月29日 (29.08.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/065845 A1

(51) 国際特許分類: A23D 9/00, C11B 5/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/00335

(22) 国際出願日: 2002年1月18日 (18.01.2002)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2001-12330 2001年1月19日 (19.01.2001) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 日清製油株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8285 東京都 中央区 新川1丁目23番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 関慎二 (SEKI,Shinji) [JP/JP]; 〒234-0054 神奈川県 横浜市 港南区 港南台1-29-1 Kanagawa (JP). 日高一郎 (HIDAKA,Ichirou) [JP/JP]; 〒236-0042 神奈川県 横浜市 金沢区 金利谷東2-17-8-305 Kanagawa (JP). 有本真 (ARIMOTO,Shin) [JP/JP]; 〒235-0023 神奈川県 横浜市 磯子区 森6-27-9-312 Kanagawa (JP). 芳野 寿子 (YOSHINO,Hisako) [JP/JP]; 〒220-0054 神奈川県 横浜市 西区 境ノ谷90 Kanagawa (JP). 生稻

(74) 代理人: 鈴江 武彦, 外 (SUZUYE,Takehiko et al.); 〒100-0013 東京都 千代田区 霞が関3丁目7番2号 鈴江特許総合法律事務所内 Tokyo (JP).

(81) 指定国(国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ヨーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 國際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTがゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

(54) Title: EDIBLE FAT COMPOSITION CONTAINING PHYTOSTEROL AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 植物ステロール含有食用油脂組成物およびその製造方法

(57) Abstract: A phytosterol-containing edible fat composition which has an improved flavor although it contains a sufficient amount of a phytosterol. It is produced by a process which comprises deodorizing at 100 to 270°C a feed material mixture comprising an

(57) 要約:

十分量の植物ステロールを含有しながら向上した風味を提供し得る植物ステロール含有食用油脂組成物を製造するために、食用油脂と植物ステロールを含み、植物ステロールを1質量%から50質量%までの割合で含有する原料混合物を100°Cから270°Cまでの温度で脱臭処理する。

002/065845 A1